Bolo de Maçã com Canela e Farofa Crocante

•• Ingredientes:

- 2 maçãs picadas
- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de óleo
- 1 e 1/2 xícara de farinha de t
- 1 colher (sopa) de fermento
- 1 colher (chá) de canela

•• Farofa:

- 2 colheres (sopa) de manteiga,
- 1/2 xícara de farinha,
- 1/2 xícara de açúcar,
- Canela (a gosto)

•• Modo de Preparo:

- Misture ovos, açúcar e óleo. Adicione farinha, fermento e canela.
  Incorpore as maçãs.
- Coloque na forma e cubra com a farofa.
- Asse a 180 °C por 40 minutos.

Bolo de Maçã - (Delicioso)

Link da receita: https://www.youtube.com/watch?v=vkwvGqViqD4&ab_channel=JazetePaulista

Bolo de Cocada com Ameixa:

•• Ingredientes:

- 200g de coco ralado
- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos
- 100g de manteiga em temperatura ambiente
- 200g de açúcar
- 200g de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 200g de ameixas secas sem caroço

•• Modo de preparo da Massa:

- Em uma tigela, bata a manteiga e o açúcar até obter uma mistura cremosa.
- Adicione os ovos um a um, batendo bem após cada adição.
- Acrescente o leite condensado e misture bem.
- Adicione o coco ralado e a farinha de trigo, misturando até obter uma massa homogênea.
- Por último, incorpore o fermento em pó delicadamente.

>>> Montagem <<<

- Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe uma forma de bolo.
- Despeje metade da massa na forma untada. Distribua as ameixas secas sobre a massa. Cubra com o restante da massa.
- Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 40 minutos ou até que o bolo esteja dourado

•• ***DICA!*** Hidrate as Ameixas: Antes de utilizá-las na receita, é recomendado hidratar as ameixas secas em água quente por cerca de 15 minutos. Isso garantirá que elas fiquem mais suculentas e macias no bolo.

Torta Holandesa de Creme de Maracujá

Link da Receita:

https://www.facebook.com/photo?fbid=1117609607065554&set=pb.100064495760828.-2207520000

Chantilly, Leite em Pó e Leite Condensado.

•• Ingredientes

- 500ml de chantilly pronto "gelado " (Marcas ⇛ Amélia, Norcau, Hulalá, etc)
- 8 colheres de sopa de leite em pó

•• Modo de preparo

- Coloque todos os ingredientes na batedeira e bata na velocidade média por 4 a 5 min.
- Deixe descansar por, no mínimo, 2 horas na geladeira.

Receita - Que seja Doce (Ganhou 1º Lugar "Bolo Delícia")

https://receitas.globo.com/receitas-da-tv/que-seja-doce/bolo-de-dia-das-maes-bolo-de-abacaxi-da-chiquinha.ghtml

Bolo de Laranja com Iogurte e Calda Glaceada

•• Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 copo de iogurte natural (170g)
- 3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina derretida
- Suco de 2 laranjas
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Raspas de 1 laranja (Opcional – decorar em cima do bolo)

•• Modo de preparo:

- No liquidificador, bata os ovos, o iogurte, a manteiga e o suco de laranja.
- Acrescente o açúcar, a farinha e as raspas, e misture até ficar homogêneo.
- Por fim, adicione o fermento e misture delicadamente.
- Despeje a massa em uma forma redonda (22 a 24 cm de diâmetro), untada com manteiga e enfarinhada.
- Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 35 a 40 minutos, ou até dourar levemente e passar no teste do palito.

•• Calda Glaceada de Laranja (igual à da imagem!):

- 1 xícara de glaçúcar (açúcar de confeiteiro)
- 2 a 3 colheres (sopa) de suco de laranja
- 1 colher (chá) de manteiga derretida (opcional)

Misture o açúcar, suco aos poucos até formar uma calda lisa, brilhante e espessa. Adicione a manteiga para um toque extra de brilho.

Espalhe sobre o bolo completamente frio, deixando escorrer pelas laterais. Fica com esse acabamento lisinho e encantador!

Torta Banoffee: Deliciosa, geladinha

•• Ingredientes: (Base crocante)

• 200 g de biscoito maisena ou tipo digestivo
• 100 g de manteiga derretida

•• Recheio irresistível:

• 1 lata de leite condensado cozido por 40 minutos na pressão (ou 400 g de doce de leite pronto)
• 3 a 4 bananas maduras em rodelas

•• Cobertura aerada:

• 300 ml de creme de leite fresco bem gelado
• 2 colheres (sopa) de açúcar (ou a gosto)
• 1 colher (chá) de extrato de baunilha (opcional)
• Chocolate em pó ou raspas de chocolate para finalizar

•• Modo de Preparo: (Base)

• Triture os biscoitos até virar uma farofa fina. Misture com a manteiga derretida e forre o fundo e
as laterais de uma forma de fundo removível (22 cm).

• Coloque na geladeira por 15 minutos ou asse por 10 min a 180 °C se quiser mais crocante.

•• Recheio:

• Espalhe o doce de leite sobre a base fria e disponha as bananas por cima.

•• Cobertura:

Bata o creme de leite com o açúcar e a baunilha até virar chantilly firme.
Cubra as bananas com essa mistura cremosa.

•• Finalização:

Polvilhe chocolate em pó ou finalize com raspas de chocolate.
Leve à geladeira por pelo menos 2 horas antes de servir.

Cheesecake de Manga com camada de Maracujá e Nozes

•• Ingredientes:

Base:

- 200 gramas bolacha maisena, 100 g manteiga derretida

Recheio:

- 300 gr. cream cheese, 1/2 xícara de creme de leite, 1/2 xícara de açúcar, 200 gr. de manga batida

Cobertura:

- Polpa de 2 Maracujás com 2 colheres de açúcar, 1 colher de amido

Finalização: Nozes picadas

•• Instruções:

- Misture a base e forre uma forma.
- Bata o cream cheese, creme de leite, açúcar e a manga até ficar cremoso.
- Despeje sobre a base e leve à geladeira por 4h.
- Cozinhe o maracujá com açúcar e amido até formar um curd.
- Cubra a cheesecake e finalize com nozes picadas.

Cuca de goiabada

•• Ingredientes

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 3 ½ xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara de leite
- 1 colher (sopa) de fermento
- 1 xícara de passas de uva passadas em 2 colheres (sopa) de farinha

•• Ingredientes - Cobertura:

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 200 g de goiabada picada

•• Modo de Preparo

- 1 Bata os ovos com o açúcar e a margarina. Adicione a farinha e o fermento. Junte o leite e bata bem.
- 2 Retire da batedeira e misture as passas. Despeje a massa em assadeira grande, untada e enfarinhada.
- 3 Prepare a farofa de cobertura misturando o açúcar com a farinha e a canela. Derreta a margarina e misture aos ingredientes secos. Espalhe sobre a massa da cuca. Distribua os pedaços de goiabada sobre a farofa.
- 4 Asse em forno médio (230°C) por aproximadamente 30 minutos. Faça o teste do palito antes de retirar do forno.

Bolo veludo

- 4 ovos
- 3 colheres de sopa de manteiga;
- 200 ml de leite de coco;
- 1 xícara de leite;
- 1 1/2 xícaras de açúcar;
- 100 g de parmesão;
- 50 g de coco;
- 1 xícara de farinha de trigo;
- 1 /2 colheres de sopa de fermento químico

Como Fazer

- No liquidificador coloque os ovos, a manteiga, o leite de coco, o leite, o açúcar, o parmesão e o coco seco ralado e bata tudo por cerca de 3 minutos ou até que fique bem homogêneo.
- Agora junte a farinha de trigo e o fermento e bata mais um pouco até ficar homogêneo.
- Em seguida transfira para uma forma untada e enfarinhada (usei uma forma de pudim com 20cm x 30cm de diâmetro)
- E leve para assar em forn 0ºC por cerca de 40 minutos ou até que espetando o seu bolo com um palito ele saia limpo (o forno deve ser preaquecido por pelo

ATENÇÃO!!!

Pudim de Sorvete com Doce de Leite

•• INGREDIENTES

- 1 lata e meia de leite condensado
- 800 ml de leite
- 300 gramas de creme de leite de caixinha
- 5 colheres de sopa de doce de leite zero ou o normal
- 100 gramas de doce de leite

•• COMO FAZER

- Adicione tudo em uma panela.

- Mexa todos os ingredientes em fogo baixo até levantar fervura, quando levantar fervura conte 5 minutos mexendo sempre e desligue o fogo, espere esfriar um pouco.

- Pegue uma forma de silicone (ou de pudim) e despeje um pouco do creme, adicione colheradas de doce de leite.

- Repita esse processo até acabar o creme e leve ao freezer por 8 horas.

Doce de Banana prata simples:

•• Ingredientes:

- 5 bananas pratas maduras
- 3/4 de xícara de chá de açúcar cristal
- 1 pitada de canela em pó

•• Modo de Preparo:

- Descasque as bananas pratas e corte-as em rodelas ou pedaços pequenos, conforme sua preferência.
- Em uma panela média, coloque o açúcar cristal e leve ao fogo médio.
  Deixe o açúcar derreter lentamente, mexendo ocasionalmente, até que forme um caramelo dourado
- Adicione as bananas cortadas ao caramelo e mexa bem para que todas as rodelas fiquem cobertas pelo caramelo. O calor vai
  fazer com que as bananas soltem um pouco de líquido, criando um doce com uma calda deliciosa.
- Em fogo médio, mexendo sempre, até que as bananas estejam bem macias e a calda tenha engrossado.
- Adicionar a Canela: Nos últimos minutos de cozimento, adicione a pitada de canela em pó e misture bem. A canela vai realçar o
  sabor das bananas e dar um toque especial ao doce.

Bolo Gelado de Coco com Leite Condensado

•• Ingredientes Para o bolo:

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

•• Para a calda:

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 xícara (chá) de leite

•• Para a cobertura:

- 200ml de creme de leite
- 100g de coco ralado (fresco ou seco)

•• Modo de Preparo da Massa:

Bata os ovos, o açúcar e a manteiga até formar um creme claro. Acrescente o leite e a farinha alternadamente, batendo em velocidade baixa. Misture o fermento delicadamente com uma espátula. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada (aro 25cm com furo no meio). Asse em forno preaquecido a 180°C por 35-40 minutos ou até dourar.

•• Calda: Misture o leite condensado, o leite de coco e o leite. Reserve.

•• Montagem: Retire o bolo do forno e, ainda morno, faça furos com um garfo ou palito. Regue o bolo com a calda aos poucos para absorver bem. Cubra com o creme de leite espalhando uniformemente e finalize com o coco ralado.

Recheio de Creme Belga

•• INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 2 gemas peneiradas
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 litro de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixinha de creme de leite (200g)

•• COMO FAZER:

1. Em uma panela, junte o leite condensado, o leite, o açúcar, o amido e as gemas.
2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo o tempo todo, até virar um creme espesso.
3. Tire do fogo e espere esfriar completamente.
4. Depois de frio, misture o creme de leite com fouet ou batedeira até o creme ficar liso e cremoso.

Recheio Creme 4 Leites:

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de amido de milho (maisena)
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 xícara (chá) de leite em pó
- 200 ml de leite de coco

Modo de Preparo:

- Em uma panela, adicione o leite condensado, o creme de leite, o leite de coco e o leite em pó.
- Misture bem com o fouet até dissolver completamente o leite em pó.
- Dissolva o amido de milho em 2 colheres de sopa de leite (ou água) e junte à mistura na panela.
- Acrescente a manteiga e leve ao fogo médio-baixo, mexendo sempre até o creme ganhar consistência e ficar bem lisinho.
- Cozinhe até começar a desgrudar do fundo da panela (cerca de 10 a 15 minutos).
- Transfira para um recipiente, cubra com plástico filme em contato e deixe esfriar completamente antes de usar.

Bolo de Abacaxi com Coco e Creme de Leite

•• Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de manteiga
- 3 ovos
- 1 xícara de leite de coco
- 1 xícara de abacaxi picado
- 1/2 xícara de coco ralado
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 xícara de creme de leite

•• Instruções:

- Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma.
- Bata a manteiga com o açúcar até ficar cremoso. Adicione os ovos um a um.
- Misture a farinha, o fermento e adicione ao creme. Incorpore o leite de coco, o abacaxi e o coco ralado.
- Despeje a massa na forma e asse por 40-50 minutos.

Pão Rosca de Batata sem sovar

Ingredientes Para a massa:

- 2 ovos
- 2 batatas grandes cozidas e amassadas (200g já cozidas)
- 1 copo americano de água (190ml)
- 1 copo americano de leite (190ml)
- 7 colheres (sopa) de açúcar (100g)
- 1 colher (café) de sal (5g)
- 3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina (90g)
- 10g de fermento biológico seco
- 7½ copos americanos de farinha de trigo (aproximadamente 800g)

•• Para a calda:

- 1 copo americano de leite (190
- 5 colheres (sopa) de açúcar (7
- 1 ovo (para pincelar)

•• Para a calda:

- Em uma panela, ferva o leite com o açúcar até formar uma calda. Após assar, pincele a calda sobre as roscas ainda quentes para deixá-las bem molhadinhas.

•• Modo de Preparo:

Em uma tigela grande, misture 2 copos americanos de farinha de trigo (220g) com o fermento biológico seco e 2 colheres de sopa de açúcar. Adicione a água e o leite mornos. Misture bem e deixe descansar por 15 minutos para ativar o fermento. Após os 15 minutos, adicione o purê de batata, os ovos ligeiramente batidos, o restante do açúcar (5 colheres de sopa) e o sal. Misture bem. Aos poucos, vá adicionando a farinha de trigo, misturando até a massa começar a desgrudar do fundo da tigela. Adicione a manteiga e continue misturando. Continue adicionando a farinha até a massa ficar no ponto de enrolar, macia e sem grudar nas mãos, ajuste a quantidade de farinha.
Cubra a massa e deixe descansar até dobrar de volume, cerca de 30 minutos a 1 hora, dependendo da temperatura ambiente. Após a massa crescer, transfira-a para uma superfície enfarinhada e divida em 16 bolinhas de aproximadamente 105g cada. Coloque as bolinhas em uma forma untada, formando uma rosca. Deixe crescer novamente até dobrar de volume. Pincele as roscas com o ovo batido e polvilhe com açúcar cristal ou demerara. Asse em forno pré-aquecido a 180ºC por cerca de 45 minutos, ou até dourar.

Bolo Amanteigado da vovó

•• Ingredientes:

- 4 ovos inteiros
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de manteiga (ou margarina)
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- ((*Essência de baunilha (opcional, mas dá aquele cheirinho especial*))

•• Modo de preparo:

- Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma com furo no meio com manteiga e farinha.
- Em uma tigela grande, bata os ovos com o açúcar até formar um creme claro.
- Acrescente a manteiga e continue batendo até incorporar bem.
- Adicione o leite, a farinha de trigo peneirada e a pitada de sal, mexendo até a massa ficar lisinha.
- Por último, coloque o fermento em pó e misture delicadamente com uma colher.
- Despeje a massa na forma untada e leve ao forno por cerca de 35 a 40 min., ou até dourar